

細味美饌：香港麗晶酒店與台北晶華酒店聯手呈獻 獲 CNN 推崇的「台北最佳牛肉麵」



2025 年 4 月 9 日（香港）— 香港麗晶酒店與台北晶華酒店聯手呈獻俘虜無數味蕾的得獎牛肉麵，向台式美食的豐富風味和悠久傳統致敬。這款深受喜愛的經典佳餚以其舒心滋味及卓越品質著稱，將於 4 月 28 日至 5 月 20 日在大堂酒廊，以及 4 月 28 日至 6 月 30 日在港畔餐廳隆重登場。

在 4 月 28 日和 29 日，台北晶華酒店的中餐行政主廚蔡少華，以及西餐廚藝總監林顯威，將於香港麗晶酒店的港畔餐廳展現絕佳料理。

台北晶華酒店的招牌**冠軍清燉牛肉麵**於 2015 年獲 CNN 評為「台北最佳牛肉麵」，彰顯台灣烹飪藝術精髓。牛肉麵湯底由大量牛骨熬煮而成，加入逾十款香料調味，並於 2012 年第八屆台北國際牛肉麵節中榮獲冠軍，自此享譽全球。

湯底是這碗美味牛肉麵的靈魂所在，傳統牛肉麵一般以本地牛腩熬製湯底，而台北晶華酒店廚師卻打破傳統改用澳洲牛骨，骨髓經慢火燉煮後融入湯中，釋出飽和口感，注入令人滿足的濃郁風味。澳洲牛骨的獨特之處在於其溫和清新的味道，草飼牛為湯底增添淡淡清新牧草香氣，與偏於水性的天然油脂相得益彰。

試想像一下這種滋味感覺——鮮嫩的澳洲牛腱心入口即化，麵條吸收滿滿的湯汁精華，嚼勁十足。然而，這款得獎菜式豈止於此，美味可口的燉牛肉配上山蘇葉和帶有泥土氣息的野生香菇，令味道更具豐富層次。

炮製這款滋味湯底的其中一個秘訣在於細緻入微的準備工夫。熬湯前先把牛骨髓去除，以確保湯底沒有多餘腥味。牛腱心需要放入原湯再次燉煮，令其風味得以盡釋，味道自然更上一層樓。

港畔餐廳和大堂酒廊同時推出由台北晶華酒店主理的**晶華紅燒牛肉麵**，為渴望品嚐破格風味的客人呈獻美饌體驗。要製作這道精緻家常菜，廚師首先把洋蔥、蔥、薑和辣椒炒香，然後放入嫩滑多汁的美國牛肋骨及牛筋拌炒，肉味香濃。接下來，廚師會將豉油、米酒和蠔油巧妙混合，為牛肉調味上色，再加入甜菜為麵食添上天然甜味。湯底是由牛骨及超過十六種香草和香料熬

煮而成的心血之作，香氣四溢，單是湯頭本身已經是一道舒心餐點。喜愛追求強烈風味的食客則可挑戰**鐵人麻辣牛肉麵**，絕對是不二之選。

台北晶華酒店三款招牌牛肉麵將於 4 月 28 日至 5 月 20 日於大堂酒廊供客人單點享用，定價為 HKD 298，另可加配台北晶華酒店的桂花凍頂香檳烏龍茶或東方美人冷泡茶。

三款招牌牛肉麵亦於 4 月 28 日至 6 月 30 日在港畔餐廳的自助午餐和晚餐限量供應，屆時客人可即席挑選心儀的牛肉麵口味。這款薈萃台灣得獎牛肉麵多重風味的地道美食，必定讓人回味無窮。

如欲訂座，請瀏覽 <https://hongkong.regenthotels.com/dining.regenthk@ihg.com> 或致電 +852 2313 2313 聯絡餐廳預訂部。所有價格另加收 10% 服務費。受條款及細則約束。

香港麗晶酒店極致珍饈盛宴

探索一個以數十年的卓越烹飪和服務為基礎的迷人餐飲地點，這裡有大家深受喜愛的餐廳、壯麗的維海景色及香港獨有的味道，以及擁有創新、創造力互相結合的餐飲人才。香港以豐富文化與藝術饒有特色，結合飲食文化匯聚於此，讓您一起感受美食為靈感的感官體驗。

請按此下載高清圖片: <https://flic.kr/s/aHBqjC8qv6>

###

如欲了解更多詳情，請聯絡：

鍾子慧, 市場及傳訊部總監

香港麗晶酒店

電話：+852 9494 8321 | 電郵：jennytszwai.chung@ihg.com

網址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

黃思玲, 市場及傳訊部助理總監

香港麗晶酒店

電話：+852 6161 9990 | 電郵：alice.wong1@ihg.com

網址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

劉穎琛, 市場推廣傳訊副經理

香港麗晶酒店

電話：+852 6337 3465 | 電郵：micky.lau@ihg.com

網址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

關於台北晶華酒店

台北晶華酒店坐落於充滿活力的中山區，該區被《Time Out》雜誌評選為 2023 年「全球最酷的 40 個街區」之一。這裡以其豐富的文化氛圍聞名，提供多樣化的娛樂、購物與餐飲選擇，是城市中最具活力的金融、零售與文化重心。作為台灣首間獲得 EarthCheck 認證的飯店，台北晶華酒店除了提供賓客細膩貼心的住宿體驗，也始終堅持永續發展的承諾。

酒店擁有 538 間寬敞舒適的客房，館內豐富的公共設施包括沐蘭 Spa、健身俱樂部、三溫暖、頂樓溫水游泳池，以及八間中西日式美食餐廳。挑高的大型宴會廳與九間精緻的多功能會議室，能滿足商務會議到雞尾酒會等各類型活動的需求。位於地下一、二樓的「麗晶精品」，網羅超過 50 家全球頂級時尚品牌，為國際高端旅客打造專屬的尊榮購物體驗。台北晶華酒店卓越的服務與設施，在國際獎項中獲獎連連，亦是許多世界級政商名流與影視巨星蒞臨台北時的首選下榻飯店。

關於香港麗晶酒店

置身傳奇重生的香港麗晶酒店，佇立於維多利亞港畔的專屬秘境。酒店在 2024 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中獲讀者投選為香港最佳城市酒店，並於亞洲 20 家最受歡迎城市酒店中排行第二、全球 100 家最佳酒店排行第七。由本港出生的設計夢想家盧志榮 Chi Wing Lo 以雋永美學打造，酒店共有 497 間猶如靜謐綠洲般的客房及套房，麗晶體驗顧問為每位客人締造個人專屬體驗，而低調奢華的麗晶俱樂部及珍饈盛宴六種國際餐飲體驗更讓客人肆意奢享珍饈百味。酒店設有空間寬敞的無柱式宴會廳及十間多功能海景大廳，經典白色雲石樓梯和度身打造的活動選項，為客人締造難以忘懷的珍貴時刻。盡情發掘香港麗晶酒店：<https://hongkong.regenthotels.com/>

關於麗晶®酒店及度假村

自 1970 年創立以來，麗晶酒店及度假村致力於打造非凡生活體驗，將傳世奢華遺承至今，為環球賓客開啟雋永典雅、極致舒適、真誠服務的靈感之旅。無論是文化紛呈的摩登都市還是碧波蕩漾的千帆之港，麗晶酒店及度假村正於各熱門目的地詮釋極致奢華定義。目前，麗晶酒店及度假村 於全球擁有十家開業酒店，其中包括香港、戛納、富國島、重慶、上海、上海外灘、黑山港等城市。未來五年，麗晶酒店及度假村將陸續於巴厘島、聖塔莫尼卡、雅加達、吉隆坡、成都、三亞、深圳、吉達和京都等地籌開九家酒店。詳情及預訂房間可瀏覽 www.regenthotels.com。

關於台北晶華酒店 中餐行政主廚 — 蔡少華

擔任晶華軒餐廳主廚 11 年的蔡少華師傅，16 歲入行、廚藝生涯從燒臘學徒開始，後來，蔡師傅進入了頂級粵菜餐廳--新同樂、開始接觸鮑魚、龍蝦...等頂級食材，學習如何挑選、如何料理，一步一步將根基紮穩、吸取廣東菜的廚藝精髓。1992 年，他首次加入台北晶華酒店麾下，於當時位於一樓的粵菜餐廳采逸樓工作；2004 年，蔡師傅受邀進入花蓮美侖大飯店擔任中餐廳副主廚，兩年後，憑著專精的廚藝與創意、升任為中餐廳主廚。2012 年，他再次加入台北晶華酒店，擔任晶華軒餐廳的主廚，並完成多次海內外的名廚客座活動，同時致力於推廣晶華最負盛名的冠軍牛肉麵。2023 年憑藉其出色的中餐料理技藝，升任為台北晶華酒店宴會廳行政主廚，2024 年更被拔擢為台北晶華酒店中餐行政主廚，將歷練了近二十年的廚藝功力發揚光大，帶領晶華的中餐宴飲團隊走向更宏大的舞台。

關於台北晶華酒店 西餐廚藝總監 — 林顯威

林顯威 (Michael) 師傅現年 48 歲，為台北晶華酒店西餐廚藝總監，負責管理、統籌及規劃台北晶華酒店全館西餐餐廳的菜色內容並確保出品品質一致。廚藝經歷近 25 年的他，曾協助許多餐廳的開幕及籌備事宜，並精通各式西餐料理，是位極具創意、手藝精湛的師傅。24 歲才出道的林顯威師傅，憑藉著對餐飲的熱情與認真不懈的態度，短短幾年、即於台北遠東飯店的馬可波羅餐廳升格為副主廚；之後，並曾於台北維多利亞酒店擔任西餐廳主廚一職。2012 年，林顯威師傅加入台北晶華酒店、先於 azie 餐廳掌杓擔任主廚，曾與世界各地的米其林主廚交流、並創作出多款受到饕客好評不斷的雋永佳餚，接著於 2019 年轉調至二樓 Robin's Kitchen，協助鐵板燒及牛排館籌備重新開幕事宜。2021 年，前往台北萬豪 Inge's 餐廳擔任主廚一職，

2023 年正式回歸台北晶華酒店擔任西餐廚藝總監，期望以更精進及新穎的技術帶領團隊邁向嶄新的道路。